

Comunità Slow Food Liceo Gioberti Torino – significato e attività

Terra Madre è un evento unico al mondo, ideato da Slow Food nel 2004 e da sempre ospitato a Torino con cadenza biennale. In quella occasione gli ultimi della terra, rappresentati da piccole comunità di agricoltori, contadini, pescatori, allevatori, ristoratori e divulgatori del cibo e delle tradizioni locali si riuniscono per confrontarsi, aiutarsi, sostenersi. Nel 2016 Slow Food decide di lasciare Lingotto Fiere per allestire la convention al Parco del Valentino. Trattandosi di una location centrale rispetto al territorio del Liceo nasce l'idea di avvicinare i vertici di Slow Food per proporre una convenzione che consenta alle famiglie della scuola di ospitare i delegati in arrivo da tutto il mondo e, contemporaneamente, assicuri agli allievi la possibilità di svolgere uno stage come volontari durante l'evento.

Nel settembre 2017 il Liceo Gioberti si impegna con un progetto biennale di educazione alimentare, volto a formare una coscienza critica nei confronti della produzione e del consumo del cibo, finalizzato alla partecipazione a Terra Madre 2018 di oltre 80 studenti, con compiti di tipo propositivo, organizzativo, linguistico e di assistenza. In quella edizione quasi il 20% dei delegati ospiti di Slow Food presso famiglie torinesi risulta a carico dei genitori dei nostri allievi. L'aula magna del nostro Liceo ospita quattro conferenze del cartellone internazionale, tradotte in tre diverse lingue dalle nostre allieve. Due conferenze sono progettate, sviluppate e condotte *dal basso*, sulla base delle esperienze concrete svolte nel corso del periodo di formazione. Nel cortile della scuola ospitiamo una festa di fine estate, con studenti, docenti, famiglie e delegati stranieri: quel giorno eravamo già una *comunità*, anche se ancora non lo sapevamo.

Nella primavera 2019 Carlo Petrini, presidente e fondatore di Slow Food, visita il Liceo per incontrare i nostri studenti e le nostre studentesse. In tale circostanza lancia la sfida di fondare la prima comunità Slow Food all'interno di una scuola. Dopo alcuni mesi di lavoro che coinvolgono presidenza, studenti, docenti, genitori ed ex di vario genere, nel settembre 2019 riceviamo l'investitura di prima comunità scolastica di Slow Food e cominciamo ad esporre il logo "Comunità Slow Food Liceo Gioberti Torino".

La nascita e lo sviluppo della Comunità sono diventate il fulcro del **progetto PCTO** "Comunità Slow Food Liceo Gioberti – Terra Madre", che è riprodotto **in allegato**.

Rispetto agli obiettivi del progetto, alle competenze attese, alle modalità di lavoro e di verifica si fa riferimento al progetto stesso.

Può essere interessante qui evidenziare alcuni dati e contenuti che riteniamo siano particolarmente qualificanti:

- 67 tra studenti e studentesse aderiscono attualmente al progetto (tre classi intere, più nove studentesse che lo hanno individuato come "progetto di Istituto");
- Partecipazione ad attività formative ed esperienziali durante Cheese 2019 a Bra;
- Attività di formazione e di orientamento universitario con laureati della Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo;
- Formazione specifica con esperti di Slow Food;
- Numerose iniziative di Peer Education;
- Progettazione, organizzazione, allestimento e conduzione di tutte le fasi di una *Disco Soup* (format che prevede la raccolta di prodotti di recupero dai mercati e la preparazione di una cena con musica dal vivo offerta ai partecipanti);
- Presentazione della comunità a studenti e famiglie delle scuole medie durante gli Open days, con allestimento di laboratori sensoriali legati al cibo;

- Adesione alla campagna “1000 orti in Africa”, con adozione di un orto comunitario nella regione del Limpopo (Sudafrica). Raccolta dei fondi relativi alla costituzione dell’orto, alla formazione del personale, alla sua vita, che garantisce lavoro a 17 famiglie.

In particolare, durante la pandemia:

- Mantenimento dei rapporti con Themba Chauke, referente dell’orto nel Limpopo;
- Realizzazione di un’intervista in lingua inglese sulle problematiche agricole durante la pandemia, messa a disposizione di Slow Food ai fini di una successiva pubblicazione;
- Apertura delle pagine social della Comunità. Costituzione di gruppi di lavoro per l’aggiornamento continuo delle pagine Instagram, Facebook, Tik Tok della Comunità. Ideazione e programmazione delle pagine e sviluppo dei relativi contenuti;
- Collaborazione con la redazione del giornalino di Istituto per la stesura di articoli sulle tematiche alimentari e ambientali;
- Organizzazione di laboratori specifici condotti da studenti e studentesse esponenti della comunità durante le Assemblee di Istituto;
- Confronto e scambio di esperienze con la rete SFYN di Slow Food (la rete dei giovani);
- Apertura di un contatto per iniziative di solidarietà con una storica mensa cittadina per i poveri;
- Adesione alla campagna “Zero waste”, con l’ideazione di spot, comunicazioni e iniziative contro lo spreco;
- Adesione alla campagna “Eat slow be happy”, per la cucina di qualità rivolta ai giovani;
- Azione di ricerca sulle tradizioni culinarie del passato, con la rubrica “le ricette della nonna”, per il corretto utilizzo dei prodotti di stagione e del territorio;
- Partecipazione a Terra Madre 2020, evento diffuso e digitale da ottobre 2020 ad aprile 2021, con temi e incontri di propria produzione;
- Adesione al “pranzo di Terra Madre”, incontro a distanza tra volontari (ottobre 2020);
- Partecipazione all’aperitivo anti-spreco a distanza (febbraio 2021);
- Partecipazione a tutorial educativo sulla biodiversità (marzo 2021);
- Incontro con la Comunità Slow Food Impollinatori per uno scambio di esperienze e di collaborazione in rete (marzo 2021);
- Ideazione di una campagna per la raccolta di generi di recupero nei negozi di prossimità (appena iniziata, in corso);

Andiamo molto fieri del fatto che la Comunità abbia continuato a crescere, a progettare, a realizzare attività anche durante la Pandemia, facendo in modo che la necessaria distanza non diventasse una scusa per tirarsi indietro. Tuttora siamo nel pieno di una serie di iniziative che dimostrano la vitalità dei nostri giovani e l’attualità degli argomenti trattati.

Prof. Fabrizio Bellone – referente e portavoce della Comunità Slow Food Liceo Gioberti Torino